



FREY
Maschinenbau

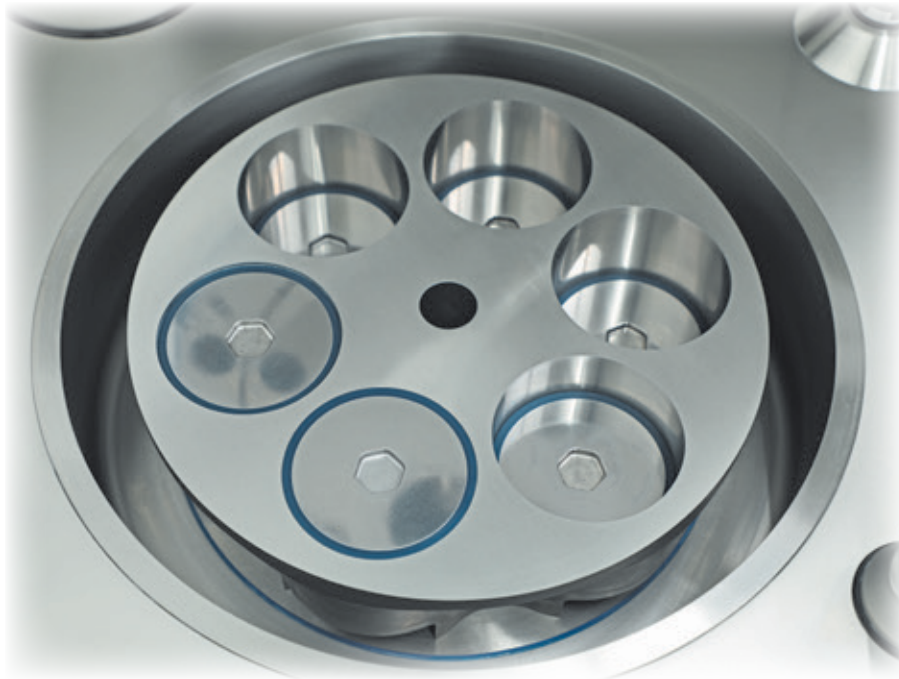


K-Line KK500 / KK500 DV

Poussoir à piston continu pour l'industrie

Aujourd'hui, le client veut choisir entre différents produits. Avec F-Line vous êtes bien préparé pour l'avenir. Le système à pistons tournants de Frey en combinaison avec le couteau intégré garantissent un traitement qui ménage le produit. Indépendant de la masse de pâte, vous pouvez produire toute sorte de produits (de la beurre chaude et liquide, produits avec marquant comme par exemple les chaussons fourés à la masse solide comme les pâtes à pain) en obtenant une très haute qualité de vos produits. K-Line est particulièrement adaptée aux produits avec des gros morceaux et sensibles.

Technologie du convoyeur à pistons de KK500



KK500 - convoyeur à pistons

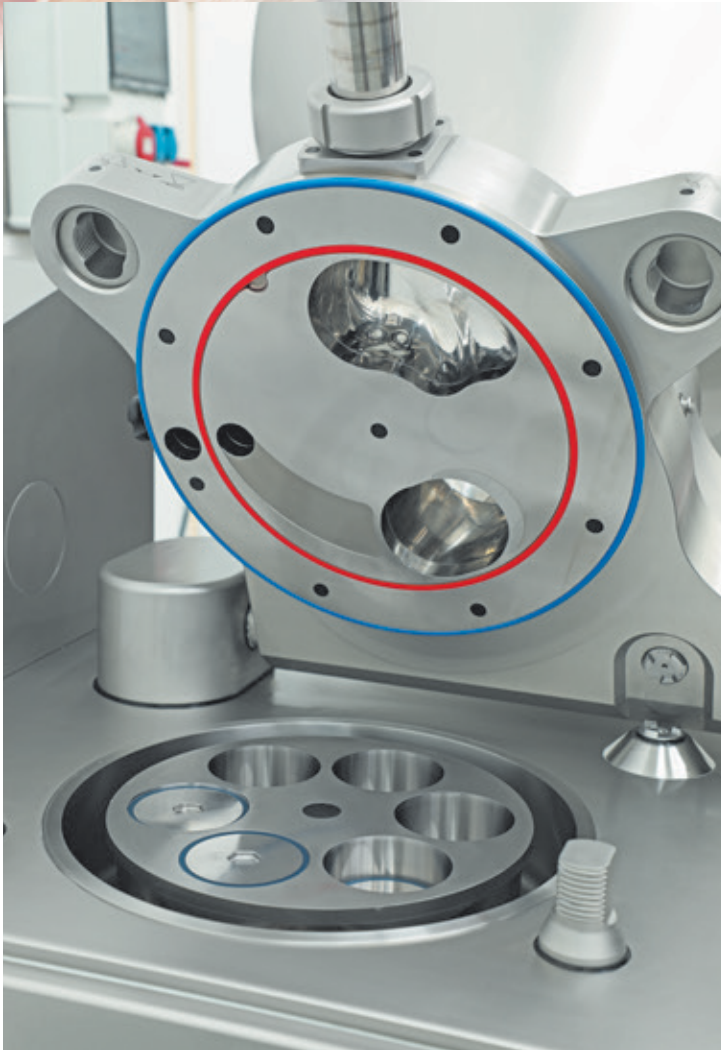
K-Line KK500 dispose d'un système extra-ordinaire à pistons tournants. Après chargements les six pistons tournants, transportent le produit jusqu'à la sortie du couvercle à grands dimensions. Le système du convoyeur aux pistons rotatifs breveté de Frey est actuellement le traitement qui ménage le plus le produit. L'avantage de cette conception est le transport douce du produit. En même temps que le rotor se tourne, aussi toute la chambre se tourne avec et comme résultat une usure minimal entre les pièces mécaniques et le produit se produit. Grâce à deux zones sous-vides qui sont commutées successivement, le produit est aspiré dans un cylindre préalablement aspiré et en conséquence, le rapport de mélange de la pâte reste uniforme. Grâce au démontage facile des joints remplaçables des couvercles de piston, la fente annulaire pour le pré-vide peut être ajustée, ainsi toute masse, avec marquant ou liquide peut être traitée. En raison de cette faible charge au produit, les produits très sensibles peuvent être remplis ou portionnés. Un autre avantage de cette conception réside dans les très faibles forces transversales qui agissent entre le piston et le cylindre, ce qui permet d'obtenir un rendement élevé avec une faible usure. Le résultat est une qualité extraordinaire. La puissance maximale de poussage de la Ligne KK500 est d'au maximum 8.200 kg/h, la pression de poussage est d'au maximum 25 bars.



Utilisation ergonomique

La zone d'utilisation a été conçue en optimisant le confort de l'utilisateur. La machine est surveillée par un capteur si bien qu'aucun produit ne peut entrer dans le système de vide interne.

Avantages évidents pour utilisateurs du KK500



- Meilleure qualité de produit grâce au système à pistons tournants de FREY.
- Standard hygiénique des plus élevés, pas de vis ou d'aspérités dans la zone alimentaire
- Meilleure rendu du produit sans farçissage avec une grande productivité.
- Poussage et portionnement de morceaux de viande entières
- Remplissage de produits sensibles en respectant la pâte et en préservant la structure.
- Peu de travaux d'entretien grâce au servo-technique
- Changement de production simple et rapide
- Niveau de bruit plus faible grâce à l'emploi de servomoteur
- Haute efficacité énergétique grâce à une technique de régulation de pointe.
- Nettoyage simple du système de vide
- Plusieurs possibilités de combinaison en connexion avec des appareils de la Ligne C.

Nettoyage et hygiène

Un nettoyage facile est la base des conditions d'hygiène pour la fabrication de saucisses. C'est la raison pour laquelle les poussoirs FREY sont construits avec des surfaces lisses. KK500 correspond aux recommandations CE. Le châssis de la machine est construit entièrement en acier inoxydable. Un démontage facile des pistons et un nettoyage automatique sont des conditions idéales pour un nettoyage facile. La machine a été construite selon les règles de conception hygiénique.





Entraînement Servo avec régulateur de positionnement

Entraînements

Ce type d'entraînement se distingue par une torsion et un mode d'exécution rapide. L'accélération du système par rotor au démarrage et à l'arrêt peut être réglée indépendamment. L'unité de remplissage est entraînée par un Servomoteur indépendant, commandée par ordinateur relié au système par rotor. De cette façon le tour de vitesse peut être adapté aux produits et la vitesse de remplissage.

Energie

Ce type d'entraînement se distingue par une torsion et un mode d'exécution rapide. L'accélération du système par rotor au démarrage et à l'arrêt peut être réglée indépendamment. L'unité de remplissage est entraînée par un Servomoteur indépendant, commandée par ordinateur relié au système par rotor. De cette façon le tour de vitesse peut être adapté aux produits et la vitesse de remplissage.

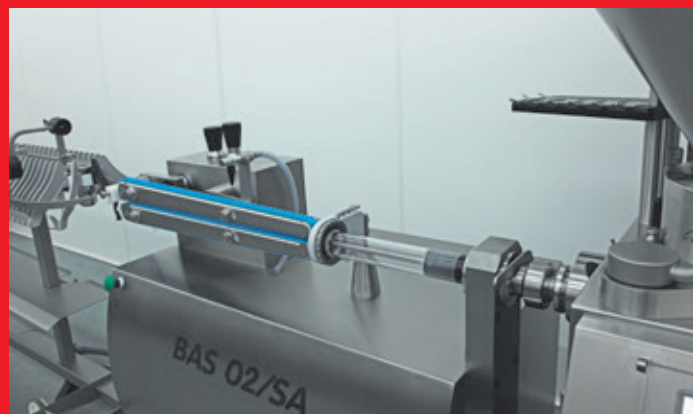
Commande

Connexion simple et sûre de toute sorte d'appareils adaptables à une place qui est protégée contre les chocs. Commande digitale et communication entre la commande du poussoir FREY et les appareils adaptables équipés d'un système CAN-Bus assurent une sécurité haute pendant la production.



Appareils adaptables

L'utilisation de la Ligne K KK500 est très flexible par exemple, des clippeuses semi- ou entièrement automatiques peuvent être adaptées. Avec le système de torsadage à courroie BASo2/SA, le système de torsadage de chaîne KAS o1 et la ligne d'accrochage automatique AHLo2 la production des saucisses peut être augmentée considérablement.



**Puissant, pratique et
conforme au standard CE**

FREY
Maschinenbau

Groupe d'utilisateurs KK500

- Groupe d'utilisateurs KK500
- Producteurs de saucisse crue séchée à l'air libre
- Producteurs de grosses quantités avec grande productivité sans farçissage
- Utilisateurs des automates de clippage entièrement automatisées.
- Production de jambon
- Production de produits semi-cru et cru
- Producteur de produits d'aliments préparés et de plats préparés
- Utilisateurs d'appareils adaptables avec grosses demandes de production



Élévateur

KK500 est livré avec un élévateur pour les bacs européen d'une capacité de 200 ou 300 litres. L'unité de remplissage, qui est réglée par le volume d'extraction et le guidage de la viande dans la trémie assurent un remplissage continu des cylindres. Une vidage entier de la machine et un changement rapide de production est possible.

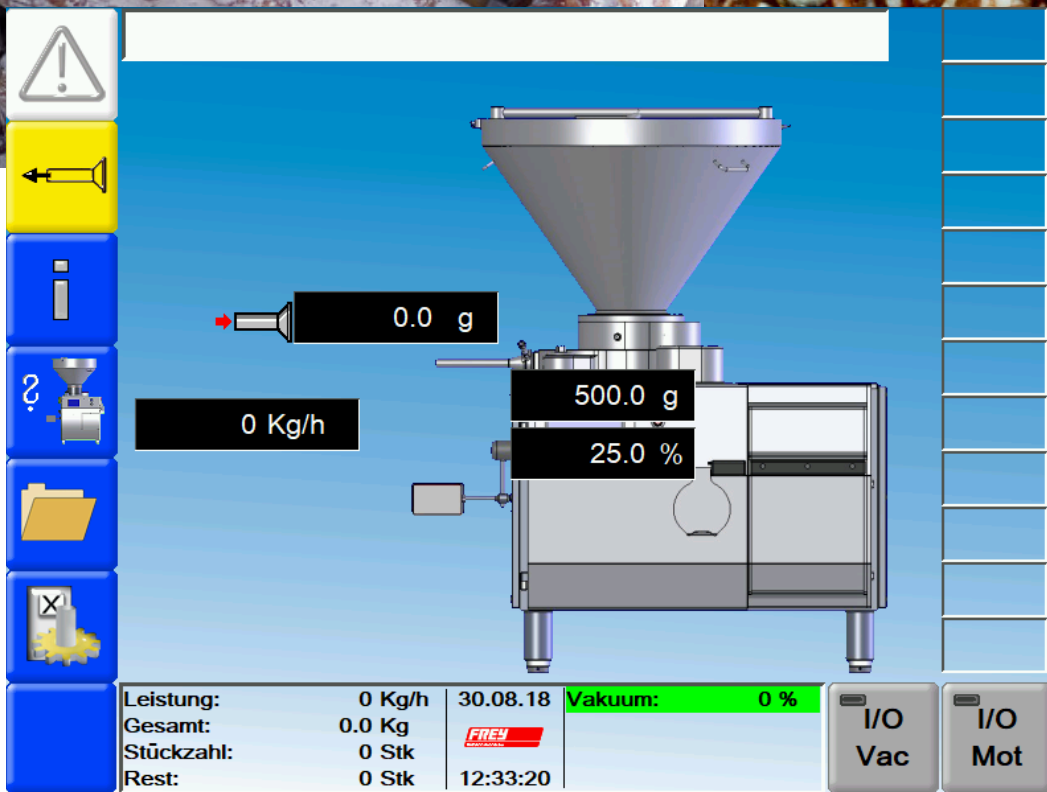
Trémie

KK500 est équipé d'une trémie de 300 litres chargée par un élévateur.

La marche fixée sur la machine peut être déployée pour le changement de type et le nettoyage intermédiaire. La trémie et le couvercle sont ouverts et fermés hydrauliquement.



Commande PC TC 733, utilisation avec écran tactile



La commande du poussoir avec toutes possibilités comprend un PC industriel et un écran tactile à l'avant du poussoir.

- Hardware robuste
- PC industriel, 733 MHz avec écran tactile ergonomique de 12"
- Interface: CF Card, USB, Ethernet 10/100 Mbps
- Connexion en ligne avec votre PC de bureau par TCP/IP, Ethernet ou WLAN.
- Logiciel performant pour le poussoir sans limite
- Journal des processus de poussage et des erreurs
- La ligne K en connexion avec la commande TC733 sont conformes au nouveau standard BDE WS Food



LAN/WLAN/VNC
Connexion en ligne



Télmaintenance
sur Internet

Service après-
vente FREY

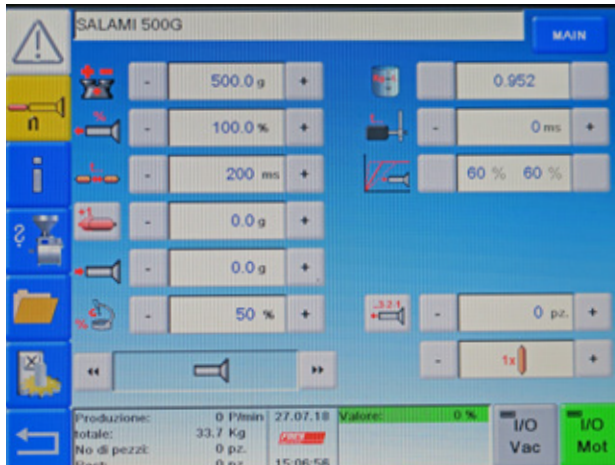


Diversité fonctionnelle - TC733

FREY
Maschinenbau

Résumé des fonctions:

- Le poids peut être sélectionné entre 0,5 et 100.000 gr. (de 50 - 999 gr en pas de 0,1 gr)
- Temps de clippage à ajuster
- Préselection de temps de pause pour portionnement
- Programmes avec table de matières
- Programmes de service et après vente
- Programmes d'entraînement diagnostics
- Compteur de quantité et de pièces, présélection de pièces
- Retardement et avance du torsadeur
- Compensation du poids de la 1ère portion
- Contrôle de la vitesse à réglage en continu aussi pendant le travail
- En option: soupape électrique de vide pour l'arrêt et nettoyage automatique de la pompe à vide
- Réglage automatique de la pression et du couple
- Commande numérique de clippeuses semi-automatiques et entièrement automatiques et d'autres appareils externes
- Détente / mécanisme de résuccion
- Commande d'appareils adaptables de la ligne C
- Langues et implantations différentes à ajuster
- Gestion des programmes avec sauvegarde automatique des données
- Actualisation du software par stick USB
- Interface: USB, Ethernet 10 / 100 Mbps
- Connexion VNC avec votre PC de bureau
- Visualisation du processus de torsadage
- Journal des processus de poussage et des erreurs



Interface / Connexion

Les poussoirs sont intégrés au réseau de la société et connectés avec le bureau. Le travail aux stations de travail peut être contrôlé. La connexion est faite par le software Freeware VNC qui offre une grande diversité de fonctions par télécommande. Le ré-glage des poussoirs peut être fait au bureau. Les programmes peuvent être chargés et enregistrés. Seule l'arrêt et le démarrage du poussoir doivent être faits par le levier de commande.



KK500 DV + Silo + chargement du Silo



SILo KK500: Disponible en option, le silo pour le chargement du KK500 DV est doté d'une trémie de 600 litres et d'une connexion à un tuyau d'aspiration d'un diamètre de 200 mm. Le silo est accessible à l'aide d'un marche-pied. Réglable en hauteur et connectable au KK500. Construction complète en acier inoxydable.

Chargement du SILo: Système de chargement à entraînement hydraulique pour chariots de chargement de 200 ou 300 litres, utilisable à l'arrière ou sur le côté.

Conception / fonctionnement

Avec un double système sous-vide, un vide supplémentaire est créé dans la trémie. À cet effet, la trémie est fermée par une hotte d'aspiration. Le produit est aspiré par la conduite d'aspiration directement du silo. Le processus de chargement de la partie supérieure de la trémie est régulé par la commande. Le niveau de remplissage est surveillé en permanence par un capteur de niveau. La fente d'ouverture peut être réglée en continu grâce au contrôleur de soupape manuel entre 0 et 100 mm. Notamment avec les saucisses cuites, la déchirure du produit est réalisée grâce au réglage étroit de la fente, ce qui permet aux bulles d'air d'atteindre la surface et d'être complètement éliminées. Avec le réglage d'une fente plus grande, des plus gros morceaux de jambon cuit peuvent être aspirés doucement et sans fragmentation supplémentaire.

Technique double vide pour une qualité de produit optimale

Grâce à l'utilisation de deux systèmes sous-vide, dans le système de remplissage et la trémie, l'utilisateur bénéficie d'avantages considérables par rapport au chargement habituel par une trémie ouverte.

Évacuation d'air résiduel:

Le produit est mis sous vide dès l'étape de chargement, ce qui permet d'éliminer beaucoup plus d'air résiduel. La découpe est ainsi plus homogène et la durée de vie augmente.

Précision du portionnement:

L'alimentation du produit se fait de façon plus uniforme et plus délicate. Ce qui permet d'améliorer la précision du portionnement et d'augmenter la capacité de remplissage.

Variété de produits:

Le double vide garantit des morceaux entiers de muscle mieux liés et plus homogènes.

Produits adaptés :

- Saucisses cuites avec ou sans garniture
- Jambon cuit jusqu'à 800 g par pièce
- Saucisson cuit

Autre avantage: le chargement automatique de la trémie lié au processus de remplissage en continu.



Trémie de remplissage avec entraînement d'agitateur double, vis sans fin et orifice de remplissage pour chargement sous-vide.



Châssis de la pompe à vide DV

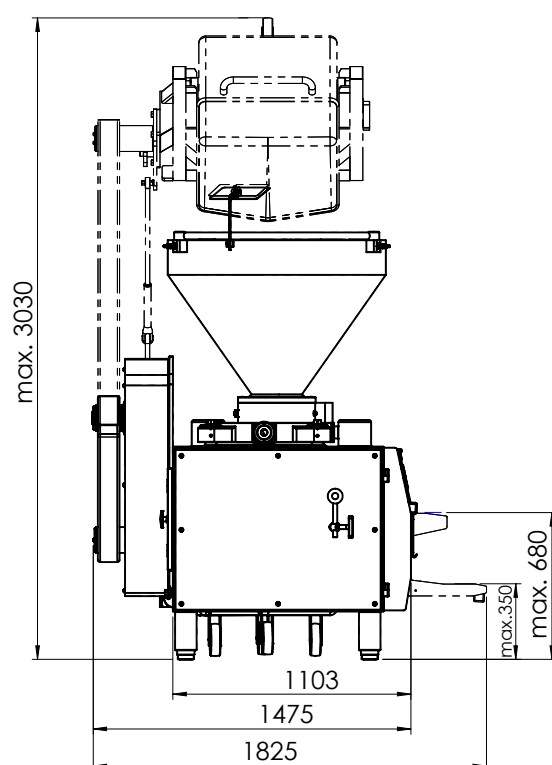
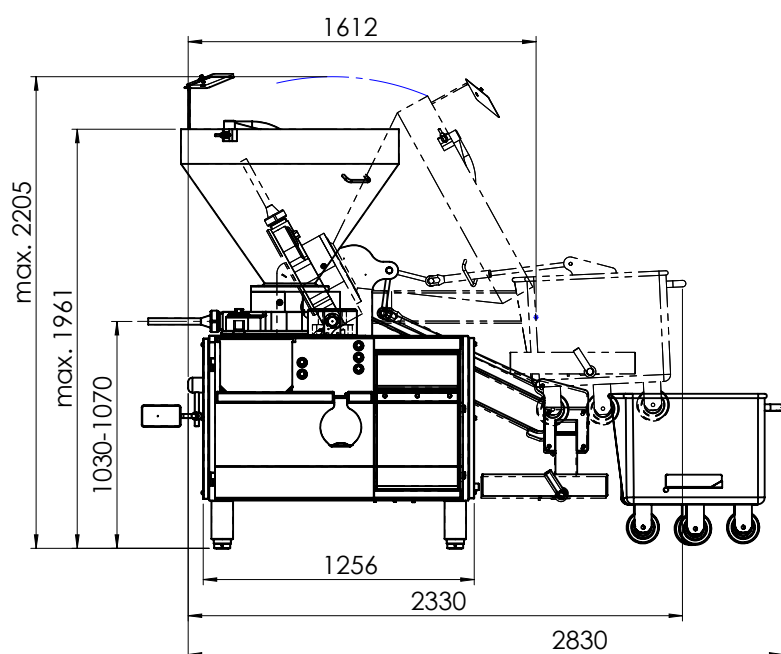
Trémie

Le produit est aspiré dans la trémie à travers un tube d'aspiration de 200 mm avec soupape réglable. L'alimentation double assure un chargement particulièrement homogène des vérous cylindriques. En connexion avec un système sous-vide externe, la commande du chargement se fait par un bloc de distribution sous-vide. Le nettoyage du tube d'aspiration peut être fait à l'aide d'un écouvillon. La hotte d'aspiration peut pivoter sur le côté. La trémie peut ensuite pivoter hydrauliquement vers l'arrière.





Dessin KK500



Équipement spécial

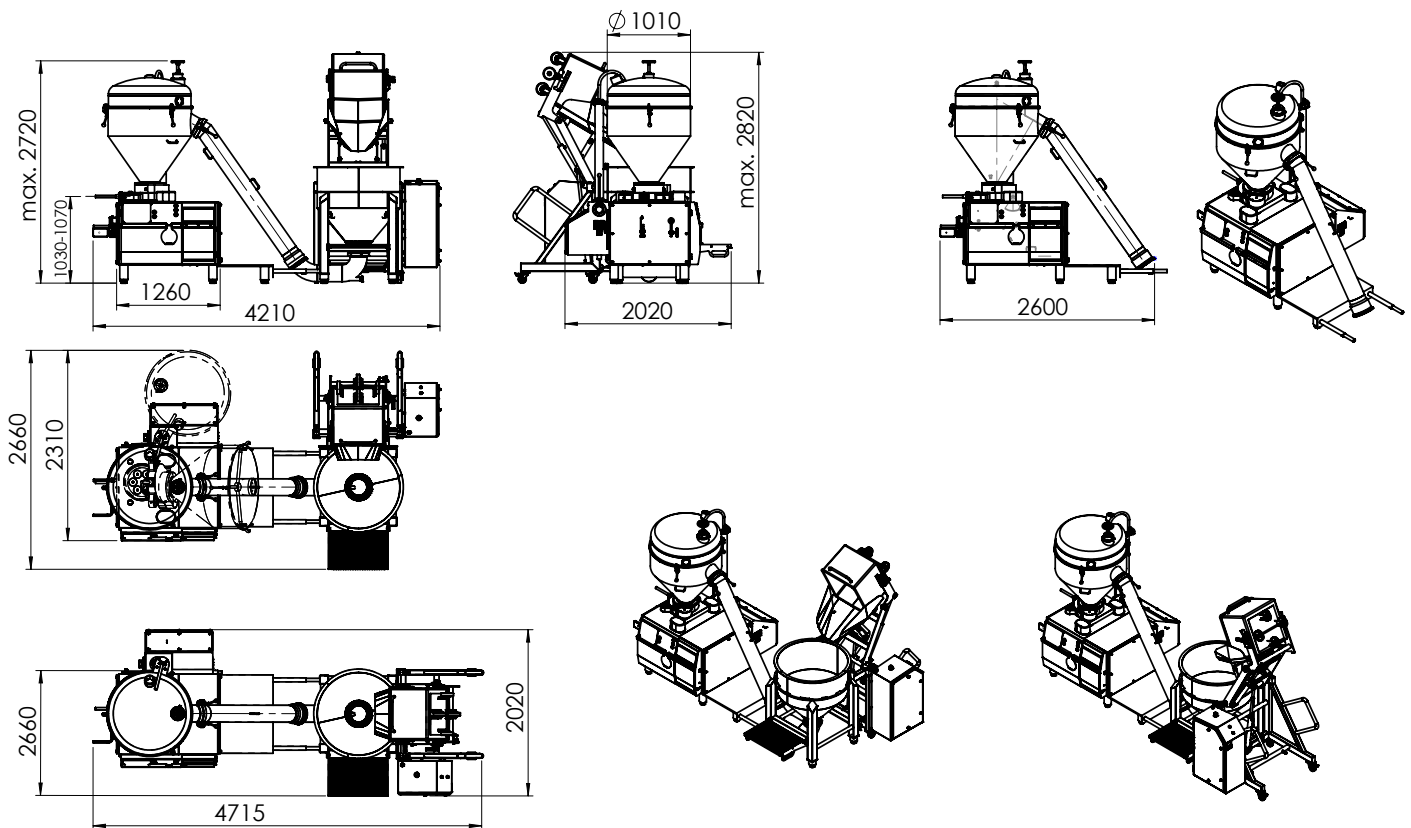
Vous pouvez nous commander des cornets spéciaux ou tout autre équipement spécial qui seront fabriqué spécialement à votre demande.

Toutes les accessoires peuvent être rangés sur le chariot-accessoires.



Dessin KK500 DV

Configurations KK500 DV - Silo -Chargement



Utilisation

Avant l'alimentation en vide de la trémie de travail, la partie inférieure de la trémie doit être chargée avec le produit de remplissage. Si le vide préalablement défini dans la commande reste en suspens dans la trémie de travail, la trémie de travail aspire automatiquement le produit de remplissage via la conduite d'aspiration de la partie inférieure de la trémie. Un capteur de niveau électronique surveille en permanence le niveau de remplissage dans la trémie de travail. Lorsque le niveau prédéfini est atteint, la soupape de remplissage est automatiquement fermée. Le processus de remplissage peut maintenant commencer. Si l'augmentation du prélèvement de matière fait baisser le niveau dans la trémie de travail en dessous d'une valeur prédéterminée dans la commande, le réapprovisionnement se fait automatiquement via la soupape de remplissage. Lorsque la hotte est complètement ouverte, la trémie peut pivoter hydrauliquement en position de nettoyage sur simple pression de bouton.

FREY

Maschinenbau

Données techniques

K-Line KK500:

Capacité de la trémie	300 litres
Puissance maximale de remplissage:	8.200 kg/h
Pression de poussage max.	25 bar
Volume maxi du piston de remplissage	500 cm
Pistons de remplissage	6
Puissance de portionnement	50-100.000 g
Type de commande	Servo
Puissance max.	10,9 kW
Puissance connectée	3Ph./PE 400V, 50/60Hz
Entraînement du dévouteur:	Moteur AC
Commande	TC733
Interface TCP/IP	pour Réseau virtuel Computing (VNC)
Puissance d'aspiration de la pompe à vide	40m/h
Poids de la machine (net)	2.000 Kg
Vitesse portionnement max.	350 port/min.

Mécanisme manuel d'ouverture pivotant
Raccord pneumatique requis DIN ISO 8573-1 classe 2, mesure et surveillance numériques de niveau, unité d'alimentation double

Accessoires: Dispositif de nettoyage pour la sortie, notice d'utilisation, contre-dévouteur, Chariot d'accessoires Cornets avec bride de Ø 73: 24/30/42/60 mm

K-Line KK500 DV:

Capacité de la trémie	500 litres
	avec chargement d'aspiration automatique
Puissance maximale de remplissage	8.200 kg/h
Pression de poussage max.	25 bar
Volume maxi du piston de remplissage	500 cm
Cylindres:	6
Puissance de portionnement:	50-100.000 g
Type de commande	Servo
Puissance	13,2 kW
Puissance connectée	3Ph./PE 400V, 50/60Hz
Branchement pour l'air comprimé	6 bar / 10 L/min.
Entraînement du dévouteur:	Moteur AC
Commande	TC733
Interface TCP/IP	pour Réseau virtuel Computing (VNC)
Pompe à vide interne	40m/h
Bloc de distribution du vide pour système extérieur	système sous-vide pour DV
	100 cbm/h, 2,2 kW
Poids de la machine (net) env.	2.500 kg
Vitesse portionnement	max. 350 port./min.
Tube d'aspiration :	200 mm
	avec soupape réglable

Mécanisme manuel d'ouverture pivotant
Raccord pneumatique requis DIN ISO 8573-1 classe 2, mesure et surveillance numériques de niveau, unité d'alimentation double



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
D-89542 Herbrechtingen

Allemagne

Tél: +49 7324 172 0

Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com

info@frey-online.com

Sous réserve de modifications techniques